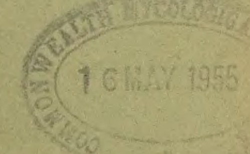
72e Année. T. 143 N° 19-20 8-15 Mai 1955

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

« Je n'hésite pas à nommer des journaux comme le *Progrès Agricole et Viticole* et comme le *Messager agricole* qui appartiennent en quelque sorte à la science, et qu'on pourrait assimiler à des chaires d'agriculture constamment ouvertes et suivies par des milliers d'auditeurs. »

Henri Baudrillart, Membre de l'Institut. — *Populations agricoles de la France* (Midi). Paris 1893, p. 270.





Direction et Administration 1bis rue de Verdun. - MONTPELLIER

DIRECTION

—

G. BUCHET J. BRANAS

AVEC LA COLLABORATION

de Membres du Corps enseignant de l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier

de l'Ecole nationale d'Agriculture d'Alger, de l'Ecole marocaine d'Agriculture, de l'Ecole Coloniale d'Agriculture de Tunis et des Ecoles régionales d'Agriculture

de Membres du Personnel de Stations de l'Institut national de la Recherche agronomique ou d'Etablissements privés,

de Directeurs de Services agricoles, du Service de Protection des Végétaux,

de l'Institut national des Appellations d'origine des vins et eaux-de-vie,

de la Section de Sélection et de contrôle des bois et plants de vigne,

avec le Concours de Viticulteurs et d'Agriculteurs

Secrétaire général . E. DE GRULLY, Ingénieur agricole

LE PROGRES AGRICOLE

PARAIT TOUS LES DIMANCHES

ET FORME PAR AN

2 FORTS VOLUMES ILLUSTRÉS



PRIX DE L'ABONNEMENT

UN AN : FRANCE : 1100 Frs — PAYS ÉTRANGERS : 2000 Frs

LE NUMÉRO : 40 FRANCS

CHANGEMENT D'ADRESSE 30 FRANCS



ADRESSER TOUT CE QUI CONCERNE

LA RÉDACTION, les DEMANDES DE RENSEIGNEMENTS, les ÉCHANTILLONS les ABONNEMENTS, et les ANNONCES

AU DIRECTEUR DU PROGRÈS AGRICOLE & VITICOLE

1BIS, RUE DE VERDUN -- MONTPELLIER

C.C.P. : 786 MONTPELLIER TÉLÉPH. 72-59-76

Publicité extra-régionale : AGENCE CHIMOT

3, rue d'Amboise, PARIS (2me). Tél. RIChelieu 51-76 et la suite





6, RUE DE LA RÉPUBLIQUE — MONTPELLIER

72me ANNÉE — N° 19-20 8-15 MAI 1955

LE PROGRES AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

CHRONIQUE

Le Vignoble

Son développement est déjà avancé et — sauf dans les régions sinistrées — les rangs de souches apparaissent d'un beau vert tendre sur un sol en général très bien cultivé.

Et, toute question de profit mise à part, le vigneron se réjouit d'un si joli tableau ; la sensation indéfinissable qu'il éprouve est ressentie par tous ceux qui aiment la vigne et que ne laissent pas indifférents les promesses de rameaux vigoureux bien attachés aux coursons, crochus à leur sommet et portant de larges feuilles, d'autant plus belles cette année qu'elles ne sont pas brûlées ou souillées par les bouillies cupriques.

La satisfaction serait toutefois plus grande si la « sortie » des grappes d'Aramon était meilleure et si l'angoissant problème de la vente du vin ne venait distraire le viticulteur de préoccupations qu'il voudrait exclusivement consacrées à l'obtention de la récolte.

Malheureusement il n'en est pas partout ainsi, et il suffit de parcourir le vignoble entre les gardioles de Mireval et de Cournonsec, celui de la vallée de l'Hérault, depuis Bessan jusqu'à Gignac et d'ailleurs pour être touché par l'infortune de nombreux exploitants dont les vignes ont été *terriblement gelées* par les basses températures enregistrées à l'aube des 17 et 18 avril derniers.

Voici d'ailleurs quelques résultats relevés en divers points du vignoble sur thermométrographes placés à 1 mètre au-dessus du sol :

	le 17 avril	le 18 avril
Cuxac-d'Aude	— 4°	— 4°5
Agde	— 3°5	
Aniane	— 4°	— 4°
Bessan	0°	— 5°5
Lieuran-les-Béziers	— 3°	— 3°
Montagnac (plaine)	— 3°	— 3°
Vendémian	— 2°	
Bize-Minervois	— 3°	
Castelnaudary		— 4°

Comme on le voit par ces chiffres, les vignobles de plaines ou de cuvettes du département de l'Hérault ont dû être très touchés par l'arrivée d'air frais venant du N.-E. que nous envoyait vraisemblablement l'anticyclone établi à ce moment-là sur les Iles Britanniques.

Plus de dix jours après l'accident il y a peu de végétation nouvelle ; seuls les yeux qui se trouvaient en plein repos au moment de la gelée gonflent rapidement et pallieront faiblement les dégâts ; les contre-boutons situés à la base des pousses détruites n'apparaissent pas vite, et il est bien à craindre que la souche ne pourra compter pour se développer que sur les rameaux issus des bourrillons ou des yeux qui n'avaient pas évolué.

Comme cela a été dit maintes fois, la retaille ne s'impose que sur les souches incomplètement gelées portant des feuilles vertes et des yeux nouveaux dépourvus de grappes, qui fourniraient de trop nombreux rameaux susceptibles de transformer la souche en un buisson très difficile à tailler au cours de l'hiver prochain.

Quelquefois les dégâts occasionnés n'ont pas été spectaculaires bien que la vigne ait eu à souffrir des atteintes du froid ; c'est ainsi que des rameaux provenant de la côte Nord de l'étang de Thau et examinés par M. le professeur Branas présentaient à partir de la moelle des altérations profondes de nature à provoquer par la suite sur les sarments l'aspect caractéristique du court-noué dû aux gelées, court-noué non transmissible par bouturage ou greffage.

Seul un réchauffement direct de l'atmosphère obtenu par combustion dans quelques 100 ou 200 réchauds à l'hectare, des sous-produits de raffinage du pétrole des usines voisines, aurait permis de passer sans trop de difficultés le seuil malheureux

qui pendant deux fois et durant quelques heures seulement a occasionné la destruction d'une partie de la récolte.

— • —

Les *crues de l'Hérault* ont provoqué dans les digues de Castelnau-de-Guers et de Bessan des brèches importantes qui ont, sur des dizaines d'hectares, déraciné ou enseveli sous les sables des souches souvent très productives.

Lorsque les crues des affluents correspondent avec celle du cours supérieur du fleuve, le volume des eaux et les surfaces inondées sont considérables.

Afin d'éviter le retour de pareils événements, pouvant tourner à la catastrophe, il serait souhaitable qu'un barrage régulateur, élevé dans les gorges de l'Hérault, permit à l'eau de la basse-vallée de s'écouler avant que ne s'y ajoute celle provenant de l'amont.

— • —

Malgré la sécheresse de la surface du sol, les maladies commettent des dégâts qui, sans être toujours importants, ne contribuent pas moins à créer une certaine hétérogénéité dans la suite des souches d'un même rang.

C'est ainsi que *l'excoriose*, qui s'est très développée en raison des pluies persistantes du printemps de l'année dernière, continue à occasionner des dommages qui apparaissent maintenant.

Les coursons très atteints, très crevassés, conservés à la taille, sont à l'heure actuelle souvent desséchés, et tel bras qui porte une oreille de lièvre n'a même pas une feuille ; rarement la souche entière s'est desséchée.

Et ceci constitue bien la preuve que le champignon cause de la maladie exerce ses ravages sur beaucoup d'organes de la partie aérienne de la vigne. En effet, on connaît surtout les excoriations de la base des rameaux ; la récolte souffre également quelquefois de la dessiccation du pédoncule des grappes peu de temps avant la vendange, mais il est plus rare de voir les yeux malades aussi souvent tués que cette année. Cela démontre que les yeux encore latents sont contaminés après leur formation et qu'il n'y a rien d'étonnant à voir réapparaître la maladie malgré le traitement au sulfate de fer et à l'acide sulfurique effectué pendant l'hiver.

— • —

Les *Araignées rouges* entrent à nouveau en activité aux points où on les avait repérées l'année dernière.

A vrai dire elles n'ont pas disparu pendant l'hiver puisqu'il a suffi, pendant toute la période de repos, de soulever les écorces mortes de la tige, des bras ou de la base des coursons pour trouver en abondance des colonies d'acariens ; certain observateur de la Station d'avertissements viticoles les a vues à Noël ; nous avons pu nous-même les examiner en février et mars, elles présentaient alors une teinte orangée que l'on ne retrouve plus à l'heure actuelle.

C'est d'ailleurs avant le départ de la végétation que des essais furent effectués en vue de vérifier l'efficacité de moyens déjà mis en œuvre contre d'autres maladies.

L'échaudage des ceps — qu'il s'agisse de plants ayant deux ans de greffe ou de vieilles souches — fut réalisé selon la méthode habituelle par l'emploi d'eau bouillante obtenue avec la classique échaudeuse à pyrales, et répandue sur les souches de manière que les écorces apparaissent bien mouillées.

Afin de parfaire l'action du traitement la quantité d'eau répandue par souche fut augmentée et portée dans certains cas au volume d'une bouilloire.

Enfin un troisième type d'essai reçut par pied environ 15 litres d'eau très chaude, voisine de l'ébullition.

Bien que les couches d'écorces mortes soient très épaisses, il n'y a pas eu de décortication préalable de la souche, cette opération étant de nature à amener une dissémination des parasites susceptibles d'échapper alors à la destruction.

Les premières observations des résultats ne sont pas encourageantes ; les lésions des feuilles existent à l'heure actuelle aussi bien sur le témoin que sur la partie traitée.

Il a été également procédé au clochage des souches avec combustion de 10 et 20 gr. de soufre par pied.

Le gaz sulfureux produit paraît n'avoir rien fait.

Enfin on a appliqué aussi des traitements aux huiles d'anthracène, au sulfate de fer additionné d'acide sulfurique comme dans le cas de l'excoriose et au pyralion selon la méthode habituelle utilisée pour lutter contre l'apoplexie.

Les résultats n'ont pas été meilleurs et de ce fait la gamme des produits de lutte se trouve bien réduite.

Restent les esters phosphoriques parmi lesquels il faut distinguer ceux dont l'emploi est autorisé, notamment le parathion, et les esters « systémiques » qu'il est interdit de pulvériser sur la vigne. Les efficacités de chaque type de ces spécialités sont loin d'être identiques, et déjà des viticulteurs auraient, par dérogation spéciale prise en leur faveur, utilisé le plus actif, mais aussi le plus dangereux pour l'homme.

Un ester « systémique » appliqué à raison de un quart de litre par hecto au matin du 25 avril, par temps calme et plutôt frais, a entraîné la destruction des parasites dont la mort a pu être constatée le soir vers 18 heures.

Et ici, d'après les travaux de MATHYS (1), le produit est sans danger pour l'équilibre faunistique des hôtes de la feuille malade ; il n y aurait pas, comme dans le cas des parathions (2), destruction majeure des prédateurs de l'araignée et pullulation de ces dernières par suite de l'application de traitements malheureux.

On pourrait laisser à la nature le soin de rétablir la proportion normale d'araignées et de leurs ennemis, car il faudra bien un jour que si l'araignée abonde, ses ennemis surabondent, à la condition toutefois que ces derniers ne soient pas détruits par l'homme.

Et il risque d'en être ainsi, car dans la lutte contre la cochylis — et non dans celle contre l'eudémis — on est amené à avoir recours à un ester non « systémique » qui peut aussi déséquilibrer la faune de la vigne et accélérer l'apparition de la maladie qui, en 1954, a diminué de près d'un tiers le degré du vin, nécessité son envoi à la distillerie et affaibli les souches au point que la taille a été très difficile et l'entrée en végétation assez laborieuse.

En fait, il s'agit de mettre en œuvre un acaricide sélectif d'emploi commode et d'efficacité convenable ; plusieurs sont à l'étude, et il y a place pour un nouvel ingrédient dans la pharmacopée viticole.

— • —

Sous le rapport du *mildiou*, rarement saison fut aussi favorable au viticulteur.

Jusqu'à aujourd'hui 2 mai, la terre était sèche et il n'y avait pas eu de pluies dangereuses ; et cependant on a commencé à sulfater depuis bientôt quinze jours pour des motifs d'ailleurs très divers...

De violentes pluies orageuses viennent de se produire entre Uzès et Vézenobres, les récoltes ont été saccagées par la grêle vers Serviès et Montaren, l'eau s'est accumulée dans les fonds, les cuvettes ou les fossés de déchaussage ont été parfois comblés par une boue liquide devant renfermer des œufs d'hiver qui, bien qu'au sec jusqu'à maintenant et surpris par ces violentes averses, pourraient, si la pluie continue, assurer la contamination des feuilles souillées d'éclaboussures et donner les premières taches peu de temps avant la parution de cette chronique.

(1) *P. A. V.*, 21-28, 12-1954.
(2) R. DELMAS et A. RAMBIER. *P. A. V.*, 22-29, 8-1954.

Puisqu'il n'y a pas, à l'heure actuelle, d'autre mildiou grave que celui qui pourrait apparaître dans les situations les plus favorisées de cette région largement arrosée, il est très recommandable d'effectuer un ébourgeonnage soigné, de rechercher la sortie des premières taches et, le cas échéant, de compléter ce travail par un sulfatage copieux des parcelles menacées.

— • —

La première génération des papillons *d'eudémis* n'est pas très active, tandis que le premier vol de *cochylis* s'amorce nettement.

Georges BERNON.

A PROPOS DE CÉPAGES

Le professeur Branas a publié, dans le *Progrès Agricole et Viticole* du 27 mars, un article intitulé « Le classement des cépages », qui me paraît appeler de sérieuses réserves à cause de l'interprétation qu'il donne de la législation française sur les appellations d'origine et des conséquences qu'il déduit logiquement de cette interprétation.

M. Branas a pris soin d'écrire en italique le postulat qui sert de base à son raisonnement :

« Le classement des cépages, prévu par le décret-loi du 30 septembre 1953, n'a pas à tenir compte des règles établies en matière d'appellation d'origine, qu'il s'agisse d'appellations contrôlées, de V.D.Q.S., de vins d'Alsace ou d'une autre catégorie d'appellations.

« Divers organismes, ajoute-t-il, ont pour mission de garantir l'origine des vins. Cette garantie résulte des contrôles des conditions de production. Ces dernières doivent, en principe, être définies d'après les usages locaux, loyaux et constants.

« Mais la garantie d'origine qui est ainsi donnée n'est et ne peut être une garantie de prix, ni une garantie de qualité... (1).

« Il reste que la rédaction des décrets de contrôle et des textes analogues qui réglementent les autres appellations d'origine n'a été inspirée que par la codification des usages, l'influence sur la qualité restant une conséquence de ce respect des coutumes, une conséquence importante, certes, *mais une conséquence seulement et non un objectif* » (1).

La conséquence logique de cette interprétation du professeur Branas est qu'un exploitant qui veut planter une vigne dans une aire délimitée d'une appellation contrôlée se trouve soumis à une double obligation : obéir au décret de contrôle et obéir au décret-loi du 30 septembre 1953, qui réglemente l'exercice des droits de plantation.

« Rien ne vient s'opposer à ce que ces dernières dispositions soient plus rigoureuses que les premières ».

(1) C'est nous qui soulignons.

Et enfin, plus loin :

« D'une manière générale, la garantie de l'origine, telle qu'elle est organisée par notre actuelle législation, vient s'ajouter purement et simplement aux autres dispositions relatives à la production viticole. On ne peut s'y référer pour établir ces dispositions, qui ont un autre objectif accessible seulement par d'autres voies et moyens ».

Accessoirement, le professeur Branas critique la thèse qui serait, d'après lui, celle des producteurs d'A.O.C. et qui consisterait à inclure automatiquement tous les cépages d'A.O.C. dans la liste des variétés recommandées par l'I.V.C.C.

Avant de discuter la thèse principale que nous avons présentée tout d'abord, nous parlerons de cette proposition accessoire.

Il est de fait que les cépages figurant dans les décrets de contrôle sont, souvent, de valeur très inégale, mais cette inégalité est quelque fois utile. En effet, la qualité est quelque chose de relatif. C'est ainsi qu'on cherche parfois à mélanger, dans les pays où le vin a tendance à manquer d'acidité, des cépages dont le vin seul sera peu agréable, mais qui apporte au mélange la fraîcheur qui manquerait sans lui.

M. Branas prend comme exemple le Grand Noir de la Calmette (qui, d'ailleurs, ne figure dans aucun décret de contrôle !) pour dire qu'un cépage à mauvais vin est mauvais partout. Cela est bien évident, mais il est absolument certain que, suivant le terrain et le climat, le vin produit par un cépage *moyen* peut être de valeur très différente parmi les appellations contrôlées. Les exemples qui viennent immédiatement à l'esprit est celui du Melon qui, en Bourgogne, donne un vin plus que quelconque et qui, dans le Pays Nantais, donne le Muscadet et celui du Gamay qui, en Côte d'Or, donne un mauvais vin et, en Beaujolais, un vin délicieux. Cependant, personnellement, je ne pense pas que partout on doive mettre tous les cépages qui figurent dans les décrets de contrôle parmi les cépages recommandés pour faire des vins de consommation courante.

En effet, le professeur Branas fait très justement observer que les cépages, dont les vins sont destinés à la distillation, donnent en général des vins défectueux pour la table. J'ajouterai qu'il est d'autres cépages très fins, mais de production très faible, qu'il paraîtrait véritablement paradoxal de recommander dans des terrains où, par suite soit de la géologie, soit du climat, on ne pourra jamais obtenir que des vins ordinaires.

Cela prouve d'ailleurs la complexité du problème et les précautions qu'il faut prendre pour établir la liste des cépages recommandés ou autorisés, indépendamment des difficultés d'identification ou de synonymie que le professeur Branas indique lui-même.

C'est la raison pour laquelle l'I. V. C. C., qui en est encore à des premiers balbutiements, sera assez sage, pensons-nous, pour borner son ambition à l'amélioration de la qualité des vins de consommation courante.

Ceci indépendamment des considérations d'un autre ordre auxquelles nous allons passer maintenant.

Je ne veux pas, en effet, laisser sans réponse cette affirmation que le rôle de l'Institut national des Appellations d'origine est simplement celui d'un gardien de l'origine, n'ayant aucun titre pour essayer d'améliorer la qualité des vins qui tirent leur célébrité de cette origine.

Je ne connais pas, en effet, de viticulteurs qui fassent du vin, même dans les plus grands crus, pour le plaisir pur de faire de l'art : tous ceux que j'ai rencontrés, au cours d'une expérience qui remonte déjà loin, faisaient du vin pour vivre. Et c'est toujours parce que le prix du vin était tombé trop bas, même celui des vignobles les plus célèbres, de ces vignobles dont le nom d'origine donnait automatiquement une garantie de qualité, que les lois viticoles ont pris naissance. Est-il besoin de rappeler qu'au début du siècle les falsifications étaient si générales que les prix de tous les vins s'étaient également avilis et que, dès 1905, le législateur avait voulu garantir au consommateur l'origine du vin qui lui était offert ?

La loi du 1er août 1905 ayant été inopérante, ainsi que celle du 6 mai 1919, qui ne devait en être, primitivement, qu'une modification, les fraudes sur la qualité s'étant amplifiées, M. Capus proposa la loi votée le 22 juillet 1927. Enfin, c'est encore à la suite de fraudes sur les appellations d'origine (la plantation des Palus de Sauternes et de Saint-Emilion, en particulier) que le décret-loi du 30 juillet 1935 a vu le jour sur l'initiative, encore de Joseph Capus.

Par conséquent, les producteurs d'appellations contrôlées ne tiennent à la protection de l'origine de leurs vins que parce que celle-ci constitue une garantie de qualité pour leurs acheteurs et, par voie de conséquence (du moins dans les conditions normales), une garantie de prix pour eux-mêmes.

Leur raisonnement tient dans ce syllogisme banal :

« Ce qui est de bonne qualité se vend cher. Or, l'origine du cru assure la qualité ; donc les produits d'origine se vendent cher ! ».

Evidemment, dans la pratique, les choses ne sont malheureusement pas aussi simples, mais, enfin, les grandes lignes du schéma restent vraies et je regrette de voir M. Branas affirmer que « la garantie d'origine ne peut être ni une garantie de prix, ni une garantie de qualité ».

C'est également aller contre les faits.

Que lisons-nous, en effet, dans les premières lignes de l'exposé des motifs de la proposition de loi de M. Capus, en 1925 ?

« Ce qui fait le caractère du vin (1) c'est d'abord un facteur biologique, l'encépagement... ; ce sont ensuite des facteurs physiques qui influent sur le précédent... ».

Et, plus loin :

« Quand la loi du 6 mai 1919 a voulu protéger les appellations d'origine, ce sont les vins fins qui ont fait la célébrité de ces appellations qu'elle a voulu sauvegarder ».

M. Capus, qui savait le français, a écrit que la loi de 1919 voulait protéger les vins *fins*, c'est-à-dire les vins de qualité. Il n'a pas écrit que la loi voulait protéger seulement l'origine de ces vins.

(1) Entendez la qualité.

Dans le rapport rédigé, en 1926, encore par lui, sur cette même proposition de loi nous lisons :

« Leur appellation d'origine fait supposer des caractères de finesse qu'on s'est habitué à rencontrer dans les produits qui portent ce nom. Elle est pour eux un pavillon, une réclame, et l'acheteur s'attend à ce qu'elle soit une garantie ».

Cela signifie bien, me semble-t-il, que l'acheteur ne considère l'origine que comme une garantie de qualité.

Dans un autre rapport présenté à la Chambre des Députés, la même année et sur le même texte, M. Bender écrivait :

« Il n'est pas admissible, ni loyal que, par le moyen d'une fausse appellation, on tire parti de la renommée d'un cru pour faciliter la vente d'un vin quelconque... Malheureusement le but visé par le législateur n'a pas toujours été atteint ».

Quant au décret-loi du 30 juillet 1935, il est encore plus net.

Voilà la *première* phase de l'exposé des motifs de la proposition de loi déposée par le sénateur Capus et qui a été ensuite promulguée par décret-loi, à peu près sans changement :

« La présente proposition de loi a pour objet de *garantir la qualité* des vins fins à appellation d'origine et de maintenir le prestige de ces appellations ».

Il est difficile d'être plus clair ; je dirai même plus catégorique.

L'Institut national aurait-il, depuis lors, failli à sa mission ?

Dans l'importante préface dont M. Capus a fait précéder l'ouvrage de M. Lafforgue sur « Le Vignoble Girondin » et qui constitue en quelque sorte son testament, puisqu'il en corrigeait encore les épreuves deux mois avant sa mort, nous lisons ceci :

« En somme, on verra au cours de ce travail s'opposer deux thèses différentes : l'une que j'appelle la thèse réaliste parce qu'elle tient compte des faits naturels se résume en quelques lignes :

« L'appellation d'origine n'est pas une simple indication de provenance ; il s'y attache une certaine idée d'originalité et de qualité.

« Si un consommateur réclame un vin du Médoc, ce n'est pas seulement parce que ce vin provient du Médoc, dont il ignore bien souvent la situation géographique exacte, mais parce que ce vin lui fait éprouver un certain nombre de sensations particulières et agréables qu'il veut retrouver ».

Et, plus loin :

« Ainsi par la lecture des pages précédentes, on acquerra la conviction que la question des appellations d'origine est inséparable de la notion de qualité et de celle de probité. Les deux choses se tiennent, car si le vin ne répond pas à la qualité que promet son appellation, l'acheteur est trompé ».

M. Capus, faut-il le rappeler, a été le fondateur et le premier Président de l'Institut national des Appellations d'Origine. Peut-être son successeur aurait-il une opinion différente ? Or, voici ce qu'écrivait le baron Le Roy, en mars 1939, dans un rapport présenté à la Commission nationale des Industries agricoles :

« Il est une catégorie de produits dont la qualité seule fait la réputation mondiale : ce sont les vins fins et les eaux-de-vie de France ».

Et, ensuite :

« *Les progrès à réaliser :*

« 1° L'amélioration de la qualité, du rendement et du prix de revient des vins à appellation d'origine ».

La même année, dans une brochure consacrée à Châteauneuf-du-Pape, le même baron Le Roy écrivait ceci :

« Mais à un autre point de vue, il est important de signaler que, loin de se borner à de simples conseils pour l'amélioration d'une production donnée, la profession organisée et l'Etat interviennent par une réglementation sévère qui consiste le plus souvent à enregistrer les meilleures pratiques viti-vinicoles, mais aussi et surtout à les rendre obligatoires pour tous. Dans ce but, on fait souvent appel à l'agronome pour déterminer une aire de production, en tenant compte évidemment des usages, mais aussi de la nature du sol et de sa vocation culturale. Et c'est ainsi qu'une conclusion agronomique, à l'égard d'une production donnée, peut acquérir force de loi ».

On pourrait multiplier les références.

Il semble donc que les Présidents successifs de l'I.N.A.O. manifestent une parfaite unité de doctrine sur cette question de la garantie de qualité que doivent offrir les appellations contrôlées.

Pour conclure sur ce point, nous serons bien obligés de constater que l'interprétation de la législation des décrets de contrôle, que nous apporte l'article du *Progrès Viticole*, lui est strictement personnelle et ne nous semble pas pouvoir prétendre à l'infaillibilité.

Il n'est pas d'usage en France que les lois ou les décrets débutent par une phrase comme celle-ci : « *Article premier.* — Le but de la présente loi est de garantir la qualité du vin ». On suppose, probablement, que l'objectif des textes se déduit naturellement de leur lecture, et cela se conçoit, car une loi ou un décret ordonne ou interdit quelque chose, ce n'est pas un discours ou un morceau de littérature. L'explication de l'intention du législateur est renvoyée à l'exposé des motifs ainsi qu'aux travaux préparatoires de rédaction. Nous venons de les citer largement pour ce qui est des A.O.C. Ils nous paraissent clairs et il est absolument certain que toute la législation sur les A.O.C. a pour but essentiel d'assurer la qualité des vins fins. La réussite peut être plus ou moins heureuse, mais ceci est une autre histoire et l'I.N.A.O. est le premier à le reconnaître, à accepter les conseils et à améliorer son œuvre.

En tout cas, il ne faut pas essayer d'opposer, grâce à une sollicitation des textes, une législation à une autre et prétendre que le décret-loi

du 30 septembre 1953 est le seul et premier texte législatif réglementaire qui ait comme objectif d'améliorer la qualité, ce qui permettrait à l'I.V.C.C. (qui n'y songe d'ailleurs certainement pas, j'en suis sûr) de modifier pratiquement à sa guise ce qui a été fait bien avant lui.

H. PESTEL.

HISTOIRE D'UN VIGNOBLE

Le Causse du Quercy est creusé d'Est à Ouest par le ruban sinueux de la vallée du Lot et c'est de part et d'autre de Cahors, mais surtout en aval, que s'étire en longueur une vieille région viticole. Il est bienséant aujourd'hui d'arborer les preuves anciennes d'une vocation viticole, mais ici la matière historique est particulièrement abondante et peut se résumer ainsi : après avoir subi les vicissitudes de l'occupation romaine (arrachages ordonnés par l'empereur Domitien), la fortune de ce vignoble fut liée au débouché que lui permettait le port de Bordeaux, et à la plus ou moins grande liberté commerciale que ses produits y trouvaient. Ce ne fut pas, en effet, le départ des Anglais hors de Guyenne qui supprima les dimes imposées sur les vins en provenance du Quercy ; bien au contraire, les mesures protectionnistes en faveur du vignoble de Bordeaux se dressèrent pendant longtemps contre ces vins du « Haut Pays » et les témoignages de cette opposition abondent dans les documents anciens. Néanmoins, lorsque la liberté de transaction leur fut rendue, juste avant la Révolution, la réputation des vins de Cahors avait déjà passé les frontières et s'étendait à travers la Hollande, l'Allemagne et jusqu'en Russie où on le trouvait sur les tables des Tsars et, paraît-il, sur l'autel des Popes. Des siècles durant le vin de Cahors descendit sur des péniches le cours de la rivière et cette longue période de batellerie nous a laissé de poétiques légendes.

Les raisons de cette vocation viticole ne sont pas à chercher ailleurs que dans la trilogie « Sol, Climat, Cépage ».

Le sol. — Les deux lèvres de la vallée sur lesquelles repose le vignoble traditionnel sont constituées tantôt par les rebords du Causse jurassique tantôt par des croupes d'alluvions anciennes, moyennement fertiles, mais souvent superficielles et sèches. Le Lot est, en effet, un exemple de rivière « rajeunie », c'est-à-dire une rivière qui, ayant d'abord atteint son profil d'équilibre, a vu par la suite sa pente ravivée et son lit s'encaisser. Les méandres délimitent aujourd'hui de véritables presqu'îles en pente et la topographie est caractérisée par ces avancements du relief dans les boucles de la rivière. Des graves en proportion variable témoignent sur ces croupes de l'ancienne présence du cours d'eau, tandis que la cassure du Causse vient s'effriter au voisinage. Qu'il s'agisse de graves d'origine fluviale ou de débris de pierres calcaires, nous avons là des éléments de qualité pour une terre à vigne. Les alluvions modernes, elles, recouvrent le sol au voisinage immédiat des berges, mais parfois de façon si superficielle qu'un rapide

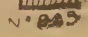
sondage peut mettre en évidence la grave sous-jacente. Ce genre de terrain peut être lessivé lorsque la proportion de sable est trop dominante.

Le pouvoir chlorosant est le plus souvent nul (dépôts fluviaux ou argiles de décalcification) et le Riparia a été très employé ; ses qualités sont grandes et il convient de ne le remplacer que dans le cas des terres fatiguées. Une certaine intensité de calcaire actif se manifeste néanmoins vers la région du « Quercy Blanc » où on s'est servi du 1202 en dépit de sa sensibilité phylloxérique. Le Rupestris du Lot, lui, exploite les terrains les plus superficiels, là où le rocher remonte près de la surface.

Le climat. — Bien que rattachée au Bassin Aquitain par sa géographie, cette région possède d'incontestables affinités méridionales et le faciès du Causse rappelle celui des garrigues languedociennes par son aridité et sa flore spontanée. A cela s'ajoute le micro-climat créé par les multiples boucles encaissées de la rivière dont nous parlions plus haut et par les expositions qui en résultent. Notons d'ailleurs que nous avons là un habitat de qualité pour les arbres fruitiers (surtout le pêcher) et pour la culture de la fraise qui se cantonne sur le bas des pentes.

Les cépages. — Ce terroir viticole est lié à l'existence d'un cépage qui en a depuis longtemps constitué le fondement et qui est l'Auxerrois (ou Malbec), type de la famille des Cots. L'essentiel de cette variété a été écrit dans le *Progrès Agricole et Viticole* du 3-10 janvier 1954 sous le titre : Les Cots dans le sud-ouest de la France. Ce cépage est tellement local qu'on a pu envisager l'hypothèse de son origine dans cette contrée quercynoise. Il est répandu dans tout le sud-ouest et l'ouest de notre pays jusque dans la vallée de la Loire, mais, à notre connaissance, il n'existe pas d'autre région traditionnellement spécialisée dans ce seul cépage. L'originalité du cru est donc là et il serait vain de rechercher une amélioration variétale qui ne respecterait pas ce postulat. Si certains vins doivent être le produit de plusieurs cépages complémentaires convenablement choisis, le vin pur d'Auxerrois peut se suffire à lui-même : Il manque un peu de verdeur, mais, moyennant une cuvaison de huit à dix jours, il a beaucoup de corps et son bouquet se développe excellemment au cours du vieillissement. Une autre qualité moins connue de ce cépage réside dans le haut pouvoir colorant de son vin qui lui vient certainement de sa pellicule et qui est également conditionné par une cuvaison suffisante. Enfin, et ceci n'est pas un paradoxe par rapport à ce qui précède, son jus vinifié à part donne un vin rosé de première qualité, mais l'équipement actuel des caves de la région ne permet pas l'exploitation de cette particularité sur une grande échelle.

Les autres cépages rouges sont, par ordre d'importance décroissante : La Dame Noire, qui est la Folle Noire ou Jurançon Rouge, que l'on trouve en rangs homogènes et même en parcelles et dont la production régulière et le vin léger (pour coupage éventuel avec le précédent) tendent à lui donner une extension un peu trop marquée vers la bande sud du vignoble appartenant au Quercy Blanc. Le Valdiguié ou « Gros Auxerrois », de la famille locale des Cots, puis le Grand Noir


N°

Les BONS P.T.T. 6 % 1955

ont connu un triomphal succès

Ouvert le 18 avril, l'Emprunt des P.T.T. a été clos après une semaine d'émission. Le total des souscriptions a largement dépassé 20 milliards de francs.

Ce succès sans précédent est dû, sans aucun doute, à la confiance de plus en plus grande qu'accordent les épargnants à la stabilité de la monnaie.

Il exprime également la confiance du public dans le service des P.T.T. et dans la saine gestion financière de son dubget.

N'ignorant pas que le produit des Bons sert exclusivement à l'équipement des P.T.T., le public est à même de constater les améliorations du service et les réalisations techniques auxquelles il contribue.

C'est ainsi que les P.T.T. ont élaboré un programme de travaux qui s'intègre dans le deuxième plan de modernisation et d'équipement. Ce programme étalé sur 4 ans, de 1954 à 1957, intéresse tous les secteurs de l'activité des P.T.T. Il permettra de réaliser de notables progrès. Dès 1955, 45.000 lignes téléphoniques nouvelles seront commandées pour Paris. Le réseau des câbles sera développé et modernisé, et de très nombreux centraux téléphoniques de province seront agrandis, adaptés aux nouvelles techniques ou transformés en automatique.

Dans les services postaux, l'emploi de voitures et de motocyclettes accélèrera les levées de courrier et les distributions à domicile. L'usage intensifié de machines nouvelles dans les bureaux de poste et dans les centres de Chèques postaux accentuera la rapidité des opérations.

Nul doute que la confiance manifestée par les épargnants en souscrivant massivement aux Bons P.T.T. 6 % 1955, trouvera son écho dans les efforts qu'accompliront les P.T.T. pour mieux servir le public, sous l'énergique impulsion de leur Ministre, M. Edouard Bonnefous.



LE PRESSOIR HORIZONTAL VASLIN

BÊCHAGE SERRAGE ET CHANGEMENT DE VITESSE
AUTOMATIQUES
ÉCONOMIE DE MAIN-D'ŒUVRE
LE MOINS CHER

CONSTRUCTIONS G. BERNIER CHALONNAISES



CONSTRUCTIONS CHALONNAISES

CHALONNES-SUR-LOIRE (MAINE-&-LOIRE) - TÉL. 56 et 197

et l'Alicante-Bouschet introduits ici comme ailleurs, ne sont pas à répandre. Par contre, un dénommé « Gamay du Rhône », qui n'est autre chose que le « Beaujolais » du Lot-et-Garonne, est un cépage de qualité, de première époque, mais dont les raisins se conservent bien sur souche ; il mériterait d'être multiplié dans une certaine proportion pour relever le cas échéant le degré de l'Auxerrois lorsque ce dernier vient à souffrir d'un excès de fructification.

Il est curieux de constater dans ce vignoble de Cahors l'absence de la Négrette, pourtant voisine (Toulousain et Montalbanais) et dont les produits sont comparables à ceux de l'Auxerrois. Pourquoi ce Cot ne s'est-il pas implanté sur les coteaux du Lot ? Est-ce dû à une impossibilité physiologique d'adaptation ou à une ignorance de la part des vignerons ? Nous ne le pensons pas, car la Négrette existe sous d'autres noms dans des régions éloignées (Blayais, Charentes et jusqu'en Touraine) où elle figure parmi les bons cépages. Ce « conservatisme » de l'Auxerrois provient plutôt, semble-t-il, de la fidélité au type de vin et du débouché lucratif et constant qu'il a pu offrir autrefois. Le vin de Cahors était fait avec de l'Auxerrois, et changer le cépage aurait été détruire le produit.

Enfin, en parcourant des vignes au hasard, on peut tout aussi bien tomber en arrêt devant un Aramon en mal de maturité, un Carignan couvert d'oïdium, un Gamay avec ses feuilles raides, des représentants de la famille des Cabernet, etc..., mais ce sont là davantage des amusettes ampélographiques que de notables réalités d'encépagement.

Il en est de même des cépages blancs que l'on trouve rarement en parcelles, le plus souvent en impuretés dans les rouges : Mauzac, Jurançon Blanc, Folle Blanche, Sémillon, Sauvignon, Muscadelle, Chenin, etc..., ainsi que des cépages méridionaux comme la Clairette, le St-Emilion, le Colombaud. A propos de ce dernier cépage, nous avons remarqué que le « St-Pierre » des Charentes, chaque fois qu'on nous l'a présenté, s'est trouvé être un Colombaud. Revenant vers Cahors, nous y trouverons une bien anonyme « Blanquette » que l'on trouve partout dans le Sud-Ouest ainsi que l'a également remarqué M. Artozoul, chef de Centre I.V.C.C. à Toulouse.

Il y a enfin le « Noual », à la grappe assez grande et pyramidale, grains plutôt petits, feuille longue et faiblement trilobée et qui, jusqu'à plus ample informé, doit être considéré comme indigène.

Evolution récente du vignoble. — Il faut maintenant voir quelle a été l'évolution récente de ce vignoble depuis l'invasion phylloxérique : L'insecte surprit les vignes sur les coteaux et les pentes alors que la vallée proprement dite était réservée aux terres labourables (céréales, tabac, pommes de terre, lin et chanvre, etc...). Le désarroi fut grand lorsque l'on vit mourir les vignes et, comme le fléau coïncidait avec l'établissement de la première ligne de chemin de fer, certains en attribuèrent la cause à la fumée du train... Cependant, en face d'un tel dépouillement, il y eut un certain exode vers l'Amérique du Sud.

Ce furent ensuite les premiers balbutiements de la reconstitution : Ici comme ailleurs, on chercha coûte que coûte à refaire du vin, et en l'occurence on cultiva les fruits des Jacquez, Herbemont, Othello avant

que la connaissance du greffage ne les relègue au rang de sujets. Mais la véritable reconstitution commença avec la généralisation du Riparia (à côté duquel il faut citer le Solonis pour mémoire) bientôt épaulé par le Rupestris du Lot, plus apte aux terrains pauvres. On sait que ce dernier porte-greffe possède la fâcheuse tendance à émettre de nombreuses repousses ou sagates qui ont subsisté jusqu'à nos jours et qui ont été habilement exploitées en une récente période favorable à la multiplication de toutes sortes de bois de vigne. Aujourd'hui, ce trafic a pratiquement disparu à la suite de ce qui a été l'action de la Section de Sélection et de Contrôle des Bois et Plants de Vigne.

En tout cas, ces repousses attestent que la première reconstitution se fit à peu près sur l'emplacement de l'ancien vignoble, et les vieux vignerons se rappellent le temps relativement peu éloigné où, après les pluies, on remontait la terre à dos d'homme le long des pentes ravinées. Cet héroïsme, du reste, continue à se pratiquer encore dans quelques cas exceptionnels, mais d'une manière générale, le vignoble de ces situations les plus ingrates n'a pas survécu : là où des terrasses avaient été construites pour lutter contre l'érosion, là où on avait enlevé les plus grosses pierres pour en faire des cabanes et des murs qui délimitaient en même temps la propriété, le chêne ou la friche se sont installés.

Aujourd'hui, à l'image de bien d'autres, la viticulture de cette région présente un double visage : d'une part, les croupes et les coteaux à l'exclusion des abrupts les plus accusés dont nous venons de parler et où le travail à bras est seul possible ; d'autre part, des parcelles plantées dans des terrains fertiles de la basse vallée et dont les cépages ne sont pas toujours nobles. On trouve encore dans de vieux rangs de vigne des pieds d'Auxerrois-Pardes, 503 C., Alicante-Terras n° 20, Tank, 132-11 C. avec ses grappes à demi mûres, Baco-1, ainsi que des Seibel n° 1, 156, 1020, 4643, 5437, etc..., mais cela ne pèse guère dans la balance et témoigne plutôt d'anciennes expériences faites souvent à l'occasion du remplacement des manquants. Par contre, la notion du vin s'étant ramenée progressivement à celle de « degrés-hectos », et la tendance rémunératrice ayant été celle de « degrés-hectos-hectares », on a pu voir se développer dans cette basse vallée et contrairement au coteau des cépages comme le S. 7053, producteur d'un mauvais vin sujet à la casse par surcroît et dont il vaut mieux dire tout de suite qu'il n'aurait jamais dû sortir du stade de l'expérimentation...

Ce faisant, on arrivait à reprocher à l'Auxerrois les inconvénients mêmes qu'on lui infligeait en voulant le cultiver dans des terrains frais et riches où sa vigueur accentuait encore sa coulure et en négligeant sa sélection. Or, ce cépage, bien conduit et bien choisi, peut produire un vin de premier ordre avec un rendement fort lucratif, ce dont on trouve d'ailleurs d'autres exemples en viticulture.

La vente du vin « à la tasse » avait cédé le pas au langage de l'ébullioscope et de plus en plus le bon vin traditionnel se voyait attribuer le privilège ingrat d'améliorer par coupage le mauvais vin issu des zones voisines de polyculture. Or, si le coupage est une opération normale quand elle a pour but et pour résultat d'améliorer chacun des deux constituants, sa légitimité devient, par contre, douteuse lorsque, à des

fins spéculatives, elle consiste à rendre buvable un mauvais vin par addition d'un bon vin. Ce système présente alors le double inconvénient de falsifier et de ruiner le bon tout en encourageant la production du mauvais. Dans le premier cas, le coupage est une heureuse symbiose, dans le second, il est une forme de parasitisme. C'est la noblesse du vin d'être liquide quand il scintille dans un verre..., et quand on le déguste, mais c'est parfois sa faiblesse d'être miscible... Le vigneron du Quercy, qui est souvent, par ailleurs, un producteur de pêches vend ses pêches à des prix différentiels en fonction de leur beauté, de leur grosseur et de leur qualité, et le consommateur de la ville retrouve le fruit dans son état initial : il a donc la liberté de le payer à des prix différentiels, et la loi de l'offre et de la demande a des chances de pouvoir jouer normalement. Il est apparu au vigneron en question que justice lui serait rendue si son vin d'Auxerrois lui était de même rémunéré en fonction directe de sa valeur intrinsèque.

Dès lors le problème était simple : il fallait s'attacher à individualiser, et par là même, valoriser le vrai vignoble de Cahors, et ce fut une période d'action syndicale et juridique que nous allons examiner maintenant.

(à suivre)

J. BAUDEL,
Ingénieur agricole.

ESSAIS
DE
PRODUITS DE LUTTE CONTRE LE MILDIOU EN 1954

(suite)

Altises. — Au début de juillet, alors que ce parasite ne cause d'ordinaire aux vignes que des dégâts insignifiants passant souvent inaperçus, on a pu constater que des feuilles assez nombreuses, situées surtout à la base des rameaux, avaient été mises à mal, quelquefois entièrement dévorées, sauf le pédoncule et les grosses nervures, par les larves noires des altises.

Il était alors possible de remarquer sans peine en parcourant attentivement le champ d'essais, que les parcelles traitées au Zinèbe présentaient plus de feuilles atteintes et plus gravement atteintes que les autres et surtout que celles traitées à la bouillie bordelaise.

Un comptage des feuilles attaquées par les larves de l'altise effectué les 8 et 10 juillet a confirmé les observations visuelles.

On trouvera dans le tableau XV le nombre de feuilles atteintes constaté sur 10 souches de chaque parcelle.

TABLEAU XV

Feuilles atteintes par les larves d'altises dénombrées sur 10 souches

	Bloc I	Bloc II	Bloc III	Moyenne
D 0,5	460	438	167	355
D 1	316	226	160	234
E 0,25	74	79	65	72,66
E 0,5	144	12	20	58,66
C 0,5	37	34	8	26,33
P 0,5	116	100	159	125
B 0,5	59	11	2	24
B 1	38	12	4	18
B 2	1	18	3	7,33
B 4	8	8	0	5,33

L'interprétation statistique des chiffres montre qu'il y a des différences significatives entre les traitements.

TABLEAU XVI

	B 4	B 2	B I	B 0,5	C 0,5	E 0,5	E0,25	P 0,5	D I	D 0,5
B 4								X	X	X
B 2								X	X	X
B I								X	X	X
B 0,5								X	X	X
C 0,5								X	X	X
E 0,5									X	X
E0,25									X	X
P 0,5	X	X	X	X	X				X	X
D I	X	X	X	X	X	X	X	X		X
D 0,5	X	X	X	X	X	X	X	X	X	

Le tableau XVI, qui traduit cette interprétation, montre que D 0,5 a été inférieur à toutes les formules et que D 1 a été inférieur à toutes formules autres que D 0,5, tandis que P 0,5 a été inférieur à B 4, B 2, B 1, B 0,5.

En conclusion, les parcelles traitées avec du Zinèbe, soit pur, soit en association avec du cuivre, surtout lorsque ce dernier n'existe qu'en faible quantité, ont été beaucoup plus attaquées que les autres.

Il semble que le Dithane ne s'oppose guère au développement des altises, mais que, par contre, les produits cupriques ont une action contrariante d'autant plus accentuée qu'ils contiennent davantage de cuivre. Nous n'avons pas le moyen d'expliquer les faits constatés, et il ne nous appartient pas de les expliquer. Nous livrons nos observations à l'examen et à l'appréciation des entomologistes.

Quoi qu'il en soit, le Zinèbe ne semble pas, à proprement parler, favoriser les dégâts des altises puisqu'il existe une différence significative entre les deux concentrations au détriment de la plus faible.

Examen de la maturation

Une publicité tapageuse appuyée sur des résultats d'essais légèrement interprétés, peut-être, ou insuffisamment contrôlés, et en tous cas trop hâtivement divulgués, a fait état en 1953-1954 de l'avancement de la maturité qui aurait été constatée sur la récolte des souches traitées avec certain produit organique de synthèse.

La même publicité a fait état, également, d'un accroissement de la récolte et d'un développement plus considérable de la végétation résultant de l'utilisation de ce produit.

En ce qui concerne l'avancement de la maturité, nous avons procédé, en collaboration avec M. Costabel, secrétaire général de la Chambre d'Agriculture du Gard, à un premier contrôle sur une vigne de chasselas de Jonquières-St-Vincent, traitée partie à la bouillie bordelaise à 2 %, partie au Dithane 0,3 %. Quatre prélèvements se rapportant, chaque fois, à la récolte totale de 5 souches, les 6, 10, 12 et 18 août, n'ont pas permis de conclure à un avancement quelconque de la maturité dans l'une des deux parcelles ; les rapports

$$\frac{\text{sucre}}{\text{acide tartrique}}$$

n'étant pas suffisamment différents.

L'essai n'avait certes pas été disposé de façon à permettre l'interprétation statistique des résultats et on ne saurait être formel dans les conclusions ; mais on peut indiquer que dans cette vigne il n'y a jamais eu un avantage apparent d'une partie sur l'autre. Ni à la vue, ni au goûter aucune différence n'a pu être établie ; et même si cette différence avait existé faiblement, elle aurait été de nul intérêt, puisqu'elle était imperceptible par les moyens pratiques qui conduisent à décider du jour de la cueillette des raisins de table.

Cependant un travail plus méthodique a été accompli dans le champ d'essais de Beaucaire.

Il a permis de confirmer les observations ci-dessus et de dire qu'aucun des produits essayés à Tavernel, parmi lesquels se trouve celui dont on avait dit tant de bien en 1953, et jusqu'à la récolte de 1954 n'avait provoqué la moindre accélération de la maturation.

Comme il s'agissait au départ de confirmer ou d'infirmer sans le moindre parti pris les informations répandues, nous nous sommes livrés à un contrôle très strict, mais seulement sur les parcelles traitées avec les formules que nous avons appelées « formules de base », celles qui nous ont paru jusqu'ici les plus intéressantes pour lutter contre le mildiou, soit : D 1 ; E 0,5 ; C 0,5 ; P 0,5 ; B 2.

L'opération s'est faite sur les 4 rangs extérieurs de chaque parcelle (les deux rangs du centre étant réservés aux notations mildiou). Pour

faire ce contrôle on a prélevé tous les jours, du 26 août au 28 septembre, un échantillon dans chaque parcelle.

L'échantillon était constitué de 6 grappes prélevées sans tenir compte de leur grosseur, ni de leur avancement en maturité et prises sur 6 souches différentes, 4 grappes provenant des orientations Nord, Ouest, Sud et Est, et deux du centre de la souche.

Chacun des échantillons était ensuite soigneusement écrasé à l'aide d'une presse à main de façon à en extraire le maximum de jus. La richesse en sucre du jus filtré sur un tamis a été déterminé avec un densimètre et on a fait l'acidité pour l'établissement du rapport

$$\frac{\text{sucre}}{\text{acidité tartrique}}$$

d'après lequel on apprécie la maturité.

Il faut indiquer tout de suite que jamais du début jusqu'à la fin de l'opération, on a eu l'impression que l'un des produits avait eu le moindre effet sur la progression de la maturation. Un tableau portant le n° XVII dans le rapport que nous avons remis au comité directeur de l'Institut Technique du Vin contient les cinq courbes établies d'après les rapports moyens journaliers

$$\frac{\text{sucre}}{\text{acidité tartrique}}$$

ces courbes qui, malheureusement, n'ont pu être reproduites dans la présente brochure, montrent bien, qu'en effet, aucune supériorité ne peut être reconnue à l'un quelconque des produits essayés.

De plus, 5 interprétations statistiques des chiffres recueillis ont été faites.

De façon à réduire les écarts journaliers marqués par « les dents de scie » qui apparaissent sur les courbes et sont dues aux imperfections inévitables de l'échantillonnage, on a bloqué pour 4 de ces interprétations les chiffres se rapportant à 3 prélèvements consécutifs, soit :

— les prélèvements des 30-31 août, 1er septembre ;
— les prélèvements des 7, 8 et 9 septembre ;
— les prélèvements des 15, 16 et 17 septembre ;
— les prélèvements des 23, 24 et 25 septembre ;

et enfin pour la cinquième interprétation on a pris en considération les chiffres contrôlés le 26 septembre jour de la vendange de l'ensemble des souches de référence de chaque parcelle.

Ne pouvant indiquer tous les chiffres, nous donnons ci-dessous ceux qui ont servi à trois des interprétations et qui ont été recueillis respectivement les 30-31 août, 1er septembre (26 jours avant la vendange des souches de référence), les 15, 16 et 17 septembre (10 jours avant la vendange) et enfin le 26 septembre (jour de la vendange).

TABLEAU XVII

Rapport moyen sucre/acidité tartrique des prélèvements des 30-31 août et 1er sept.

	Bloc I	Bloc II	Bloc III	Bloc IV	Moyenne
D 1	7,56	7,56	6,90	6,46	7,12
E 0,5	7,03	6,90	8,03	6,53	7,12
C 0,5	6,66	7,23	7,76	6,56	7,05
P 0,5	8,26	7,10	6,90	7,16	7,35
B 2	7,76	6,70	6,50	6,53	6,87

TABLEAU XVIII

Rapport moyen sucre/acidité tartrique des prélèvements des 15, 16 et 17 septembre

	Bloc I	Bloc II	Bloc III	Bloc IV	Moyenne
D 1	13,6	15,16	15,73	13,53	14,50
E 0,5	13,76	13,40	14,56	12,76	13,62
C 0,5	13,83	15,33	14,90	13,30	14,34
P 0,5	14	13	14,50	15,16	14,16
B 2	15,63	12,76	13,50	12,50	13,59

TABLEAU XIX

Rapport moyen sucre/acidité tartrique de la vendange des 20 souches de référence de chaque parcelle (26 septembre)

	Bloc I	Bloc II	Bloc III	Bloc IV	Moyenne
D 1	16,22	17,20	16,74	14,76	16,23
E 0,5	16,17	17,00	15,15	17,14	16,36
C 0,5	15,78	16,60	16,07	15,01	15,86
P 0,5	16,43	15,45	15,79	17,13	16,20
B 2	16,53	16,43	17,64	15,51	16,52

Les interprétations statistiques montrent qu'il n'y a aucune différence significative.

En conséquence, il semble bien que l'on puisse conclure que dans les conditions de l'année et dans le champ d'essais de Tavernel aucun produit n'a eu d'influence sur la maturation des raisins.

Quantité, qualité, rendement

En ce qui concerne la prétendue augmentation de récolte attribuée par certains à l'effet des fongicides organiques de synthèse en dehors de toute question de mildiou, nous ne l'avions pas constatée en 1952, ni en 1953 et d'autres expérimentateurs ne l'avaient pas constatée non plus (9).

(9) D. Boubals et A. Vergnes. — Essais de fongicides organiques dans la lutte contre le mildiou de la vigne effectués en 1953. *Progrès Agricole et Viticole*, 16-23 mai 1954, p. 306 ; 30 mai 1954, p. 330 ; 4-11 juillet 1954, p. 6.

Cette année encore nos observations confirment les précédentes : *aucun des produits utilisés n'a apporté, en 1954, un accroissement de la récolte en poids, ni une amélioration de la qualité exprimée en alcool, ni au surplus une augmentation du rendement effectif que l'on peut calculer en kilos-degrés.*

Le mildiou n'ayant eu aucune action sur les grappes, ainsi qu'il a été dit plus haut, et les atteintes sur le feuillage, même dans les parcelles les plus malmenées (celles traitées au fongicide Esso 406), ayant été trop tardives pour gêner la maturation des fruits, il semble que l'on se soit trouvé dans de bonnes conditions pour étudier en particulier l'action des fongicides sur l'accroissement de la récolte exprimée en kilos-degrés.

La récolte a été effectuée, nous l'avons déjà indiqué, le 26 septembre sur les 20 souches de référence des deux rangées du centre de chaque parcelle.

Pour chacune d'elles on a pesé les raisins cueillis puis on les a soigneusement foulés, un échantillon de moût étant pris chaque fois dont on a déterminé la densité et l'acidité.

TABLEAU XX

Poids moyen par souche de la vendange cueillie le 26 septembre sur les 20 souches de référence de chaque parcelle

	Bloc I	Bloc II	Bloc III	Moyenne
D 0,5	4	2,875	3,860	3,578
D 1	3,860	3	3,625	3,495
E 0,25	3,400	2,520	3,725	3,215
E 0,5	4,100	3,150	3,415	3,555
C 0,5	3,900	3,675	3,225	3,600
P 0,5	3,325	3,650	3,500	3,491
B 0,5	3,720	3,350	2,450	3,173
B 1	4,330	3	3,600	3,643
B 2	2,545	2,900	3,250	2,898
B 4	3,575	3,400	3	3,325

TABLEAU XXI

Degrés constatés le 26 septembre sur la vendange des 20 souches de référence de chaque parcelle

	Bloc I	Bloc II	Bloc III	Moyenne
D 0,5	10,60	11,48	10,53	10,87
D 1	10,50	10,16	10,81	10,49
E 0,25	10,05	10,88	10,59	10,50
E 0,5	10,28	10,53	10,30	10,37
C 0,5	10,16	10,22	10,89	10,42
P 0,5	10,76	10,08	10,48	10,44
B 0,5	10,44	10,40	10,78	10,54
B 1	10,14	10,58	10,68	10,46
B 2	11,03	10,76	10,10	10,63
B 4	10,59	10,60	10,51	10,56

L'interprétation statistique des poids de raisins n'a révélé aucune différence significative, ni non plus l'interprétation des degrés alcooliques des moûts.

Ayant calculé ensuite le rendement en kilos-degrés, nous avons pu établir le tableau XXII.

TABLEAU XXII

Produits kilos × degrés établis le 26 septembre sur la vendange provenant des 20 souches de référence de chaque parcelle

	Bloc I	Bloc II	Bloc III	Moyenne
D 0,5	42,400	33,005	40,645	38,680
D 1	40,530	30,480	39,186	36,732
E 0,25	34,170	27,417	39,447	33,678
E 0,5	42,148	33,169	35,174	36,830
C 0,5	39,624	37,558	35,120	37,434
P 0,5	35,777	36,792	36,680	36,416
B 0,5	38,836	34,840	26,411	33,362
B 1	43,906	31,740	38,448	38,031
B 2	28,071	31,204	32,825	30,700
B 4	37,859	36,040	31,530	35,143

L'interprétation montre qu'il n'y a pas, ici non plus, de différence significative.

On peut donc conclure qu'aucune des formules utilisées n'a eu d'action spécifique sur le produit kilos × degrés, qui exprime, en définitive, le rendement effectif intéressant le viticulteur.

(à suivre)

R. AGULHON et M. AMPHOUX,
Institut technique du Vin,
Centre Pilote de Lutte collective contre le mildiou
3, boulevard Sergent-Triaire, Nîmes (Gard).

QUESTIONS DIVERSES

—

L'OIDIUM DU POMMIER

L'Oïdium du pommier a causé, au cours des dernières années, des dégâts parfois importants dans certains vergers. Si les méthodes de lutte ne sont pas encore complètement au point, il est pourtant possible, dès maintenant, d'enrayer la maladie de manière efficace.

CARACTERISTIQUES DE LA MALADIE

Ces dégâts se reconnaissent aisément au feutrage blanc, granuleux qui recouvre les pousses attaquées. Les jeunes feuilles restent crispées et petites, si bien que le pétiole est nettement plus long que le limbe, lequel prend parfois une forme émoulée et crispée. Souvent les jeunes rameaux se défeuillent et les branches présentent des extrémités dénudées donnant

à l'arbre un aspect caractéristique. La végétation de l'arbre est ainsi sérieusement compromise, ce qui entrave la formation des bourgeons pour l'année suivante. Les fruits mal nourris restent petits. Au printemps, les boutons floraux peuvent également être attaqués et les inflorescences qui en résultent, périclitent et sèchent.

L'Oïdium du pommier est dû à un champignon « Podosphera leucotricha qui hiverne sous forme de mycelium entre les écailles des bourgeons et sur les rameaux atteints l'année précédente. Ces premières contaminations dues aux conidies produites par le champignon apparaissent au printemps sur les jeunes feuilles au moment du débourrement. Ces nouvelles conidies qui se forment sur les feuilles attaquées propagent la maladie sur d'autres feuilles.

MOYENS DE LUTTE

La lutte contre l'Oïdium du pommier est assez délicate, la difficulté réside dans la date d'application du premier traitement, qui est très important. Ce traitement doit avoir lieu dès le gonflement des bourgeons, il sera renouvelé quand les organes floraux seront bien différenciés. Un troisième traitement est nécessaire à la chute des pétales ; si la maladie progresse encore, un ou deux traitements seront à envisager à 10 jours d'intervalle.

Les produits à employer sont :

— *La bouillie sulfacalcique.* — Elle donne souvent les meilleurs résultats, mais présente plusieurs inconvénients : détérioration des pulvérisateurs (cuves devant être plombées), brûlures sur variétés sensibles, incompatibilité avec de nombreux produits antiparasitaires. Les doses d'emploi sont de 2 à 3 % lors du traitement de débourrement, 1,5 % avant la floraison, 1 % après la chute des pétales.

— *Les soufres mouillables.* — Ils s'emploient à la dose de 800 gr. de soufre pur par hl au premier traitement, cette dose sera réduite progressivement lors des traitements suivants. Le soufre peut brûler à des températures supérieures à 30 degrés.

Ces applications doivent être effectuées soigneusement pour bien mouiller le végétal.

Il conviendra, si les exigences de la pratique le permettent, de compléter les traitements Oïdium par l'élimination des rameaux attaqués en cours de végétation.

Bien que les méthodes de lutte ne soient pas encore absolument au point, les arboriculteurs avertis peuvent prétendre défendre leurs pommiers contre l'Oïdium. Toutefois, dans le cas de vergers très contaminés, ils ne doivent pas s'attendre à une amélioration immédiate et ce n'est que par une répétition des traitements qu'ils arriveront à enrayer la maladie.

B.I. 1955, nº 10.

PARTIE OFFICIELLE

Soutien des prix et assainissement du marché du vin
J.O. 28 avril 1955, p. 4270

Article premier. — L'article premier de l'arrêté du 19 mars 1955 relatif au soutien des prix et à l'assainissement du marché du vin est remplacé par les dispositions suivantes :

« *Art. premier.* — Les alcools de vins produits dans les conditions fixées aux articles 2 et 4 ci-dessous et destinés à apurer par transfert les prestations d'alcool de vin relatives à la récolte 1954 pourront être payés aux distillateurs professionnels et distilleries coopératives au taux de 20.120 fr. l'hectolitre d'alcool pur rectifié extra neutre ».

Article 2. — L'article 3 de l'arrêté du 19 mars 1955 relatif au soutien des prix et à l'assainissement du marché du vin est remplacé par les dispositions suivantes :

« *Article 3.* — Jusqu'à l'affectation des transferts, un acompte de 18.500 fr. par hectolitre d'alcool pur produit sera payé aux distillateurs ».

Article 3. — L'article 4 de l'arrêté du 19 mars 1955 relatif au soutien des prix et à l'assainissement du marché du vin est remplacé par les dispositions suivantes :

« *Article 4.* — Le prix prévu à l'article premier ci-dessus s'entend pour les alcools rectifiés extra neutres. Les réfactions réglementaires seront appliquées aux autres qualités d'alcool.

« Pour bénéficier de ce prix, les alcools livrés devront provenir de la mise en œuvre de vins loyaux et marchands non soumis au blocage définitif et remplissant les diverses conditions suivantes :

« *a)* Payés aux viticulteurs par mandat, chèque ou virement bancaire ou postal à un prix minimum de 290 fr. le degré-hectolitre, compte tenu de leur utilisation ».

(Le reste sans changement).

. . . .

— • —

Avis aux exportateurs relatif à l'aide à l'exportation des vins de consommation courante
J.O. 28 avril 1955, p. 4272

Taux de l'aide

Le taux de 1400 fr. fixé par la décision interministérielle du 19 mars 1955 et reproduite dans l'avis aux exportateurs publié au *J.O.* du 10 avril 1955 (p. 3633) a été porté par décision interministérielle du 26 avril 1955, à 1.500 fr. par hectolitre de vin de qualité loyale et marchande ne bénéficiant pas d'une appellation d'origine contrôlée et de moûts concentrés ou non.

Le bénéfice de cette aide à l'exportation ne pourra être accordé que dans la limite des quantités de vin que l'exportateur justifiera avoir acquis à la production à un prix minimum de 310 fr. le degré hecto.

Modalités d'application

Ces dispositions sont applicables à compter de la publication du

présent avis. Les modalités d'application prévues au *J.O.* du 10 avril 1955 sont annulées.

Une instruction des contributions indirectes fixera les modalités d'application de ces deux décisions et précisera les dispositions transitoires applicables.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

Les démonstrations de Motoviticulture et de Riziculture d'Arles. — Les démonstrations de motoviticulture et de riziculture se dérouleront le 21 mai 1955, sur le domaine de la Tour d'Aling, route de Port St-Louis du Rhône, à Arles.

Les appareils de traitements et de travail du sol, bénéficiant des plus récents perfectionnements techniques, participeront aux démonstrations.

Les riziculteurs seront particulièrement intéressés par la présentation, pour la première fois en France, d'une machine à repiquer le riz dans l'eau.

Pour tous renseignements et inscriptions, s'adresser au Secrétariat du Comité d'Organisation, 6, plan de la Cour, à Arles.

—•—

Le pétrole et la propriété. — ***Les propriétaires des régions où vont être effectuées des recherches et les sondages doivent se grouper et se défendre.*** — La recherche du pétrole et son exploitation en France risquent de léser gravement les propriétaires et les exploitants agricoles.

La Fédération nationale de la Propriété agricole vient de publier un texte rappelant les revendications des propriétaires ruraux sur cette importante question.

Ce texte sera adressé *gratuitement* à toutes les personnes qui en feront la demande à la *Fédération nationale de la Propriété agricole, 8, rue d'Athènes, Paris (9me).*

(Joindre 2 timbres de 15 fr. pour frais d'envoi).

—•—

Ecole régionale d'Agriculture de Saintes. — Le concours d'entrée à l'Ecole régionale d'Agriculture de Saintes a été fixé au 4 juillet 1955.

Pour tous renseignements, s'adresser à la Direction de l'Ecole.

Ecole régionale d'Agriculture d'Arras. — Le concours d'entrée à l'Ecole régionale d'Agriculture d'Arras a été fixé au 4 juillet 1955.

Pour tous renseignements, s'adresser à la Direction de l'Ecole.

Ces deux Ecoles donnent aux jeunes gens, fils d'agriculteurs de préférence, une solide instruction générale et une formation technique agricole adaptée aux besoins de l'exploitation moderne.

Fédération nationale de la Propriété agricole. — Le 10me Congrès national de la Propriété agricole se tiendra les *vendredi 20 et samedi 21 mai*, à Rouen.

Le thème portera sur l'exploitation familiale agricole.

BIBLIOGRAPHIE

La Revue Française, 7, rue Lafayette, Paris (9e).

Sommaire du numéro 67

— Jacques Donvez : « Une idée voltairienne : Versoix, ville de la tolérance ».

— « Jules Verne, prophète de la Science », tel est le thème que développe Pierre Devaux à l'occasion du cinquantenaire de la mort de l'auteur de « L'Ile mystérieuse » et de tant d'autres œuvres qui passionnent toujours la jeunesse.

Le Laboratoire de l'Energie Solaire de Mont-Louis est présenté par Fernand Lot, qui montre au lecteur comment utiliser l'énergie considérable que nous dispense gratuitement le soleil.

— Frank Parker, professeur au « Principia Collège » d'Elsah : « Vers un art américain représentatif ».

Comme chaque mois, enfin, les chroniques de la *Revue Française* sont rassemblées sous le titre : « Les Idées et les Hommes », et groupent les signatures de Firmin Roz et Jules Marouzeau, de l'Institut ; Henri Clouard, Docteur Pierre Vallery-Radot, Paul Ostoya, Robert Vrinat, Paul Kerjean, Henri Agel, E. de Beaufort.

— • —

Le Particulier, 21, boulevard Montmartre, Paris (2me). — Sommaire du numéro d'avril.

Le deuxième acompte provisionnel... Les droits de succession... Matériels bénéficiant de la déduction de 10 % pour l'impôt sur le revenu : exploitants agricoles, etc...

BULLETIN COMMERCIAL

MÉTROPOLE. — *Aude*. — Carcassonne (30), V.C.C. 9 à 10° 275 à 280 ; 10°5 à 11°5, 285 à 290. — Lézignan-Corbières (5), V.C.C., 10 à 11°, 280 à 285 ; Corbières, 10 à 11°5, 285 à 295. — Narbonne (5), V.C.C., 9 à 9°9, 280 à 290 ; 10 à 10°5, 285 à 290 ; 11 à 12°, 290 ; Corbières, 10°5 à 12°5, 290 à 310. Alcools : pas de cote.

Gard. — Nîmes (9), V.C.C., 9 à 10°, 280 à 285. En Caves coopératives, 285 à 290 ; Costières, 11°5, 290 à 300.

Hérault. — Béziers (6), Rouges, 9 à 11°, 280 à 290. Rosés et Blancs : insuffisance d'affaires, pas de cote. C.S., moyenne 285. — Montpellier (10) Vin courant 9 à 11°, 275 à 280. Vin courant sup. rouges, 9°5 à 11°5, 285 à 295 ; C. S., 10°, 283. — Sète (4), Vins de pays, Supérieurs 9°5 à 12°, 285 à 295 ; Courants 9 à 10°5, 275 à 280. Vins d'Algérie : Alger, 11°, 345 ; Oran : 12 à 12°9, 340 à 350 ; 13 à 13°9, 340 à 350 ; 14° et plus, 350 et plus. Vins de Tunisie : pas d'affaires.

Pyrénées-Orientales. — Perpignan (7), 9 à 10°, 275 à 280 ; 11°, 280 à 285 ; 12°, 285 à 290.

Var. — Brignoles (9). Rouges 10 à 12°, 280 à 290. Côtes de Provence, rouges, 12 à 13°, 300 à 310.

ALGÉRIE. — *Alger* (9), premier choix, rouges, 10 à 10°5, 310 ; blancs, 10 à 10°5, 310 à 305 ; V.D.Q.S. rouges, 12°5 à 14°, 290 à 280.

Mostaganem (9) : 280 à 290.

Oran (9), 10 à 11°, 280 à 290 ; 11 à 11°5, 300.

Montpellier — Imprimerie Paul DÉHAN

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE. — SEMAINE DU 1er AU 7 MAI 1955

	DIMANCHE			LUNDI			MARDI			MERCREDI			JEUDI			VENDREDI			SAMEDI		
	Θ°		pluie	Θ°		pluie	Θ°		pluie	Θ°		pluie	Θ°		pluie	Θ°		pluie	Θ°		pluie
	max	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm
RENNES	18	9	2	17	7	1	15	4	4	15	10	3	17	11	2	18	10	P	17	7	P
ANGERS	21	8	»	19	6	4	16	3	1	16	11	1	17	11	P	15	12	1	18	6	4
COGNAC	24	9	»	22	12	2	17	4	P	16	11	6	17	12	P	20	11	»	20	7	»
BORDEAUX	25	9	»	23	12	2	16	3	3	19	10	6	14	11	2	23	12	»	24	5	»
TOURS	23	12	P	23	9	3	16	6	P	17	10	4	19	11	P	18	11	P	20	7	»
NEVERS	26	6	»	25	14	P	17	2	2	17	10	5	19	10	2	20	11	P	25	8	P
AGEN	27	8	1	27	9	»	16	2	5	16	9	3	16	12	10	25	13	»	25	7	P
CLERMONT-FERRAND	28	11	»	27	14	»	18	4	P	17	8	P	19	12	P	24	13	»	29	5	1
MONTELIMAR	23	8	»	26	10	P	22	9	4	19	5	»	17	12	3	26	11	»	21	14	4
TOULOUSE	26	9	»	27	12	8	19	6	1	17	7	P	19	13	1	25	13	»	21	7	2
CARCASSONNE	24	7	»	25	9	»	24	8	1	18	8	»	23	14	»	28	19	P	16	11	11
PERPIGNAN	24	9	»	23	11	»	23	11	14	21	10	»	22	15	»	24	14	»	20	13	10
MONTPELLIER	23	8	»	19	13	P	20	7	1	21	7	»	20	15	P	22	14	»	17	14	1
REIMS	25	11	P	25	11	P	16	6	P	17	10	1	18	9	1	18	9	6	21	8	4
STRASBOURG	29	9	»	28	15	»	20	8	2	17	5	P	16	12	2	20	13	1	28	10	4
DIJON	26	7	»	26	12	»	16	4	3	17	8	P	16	10	2	21	10	»	26	8	6
LYON	28	11	»	27	13	P	21	7	7	17	5	»	18	12	6	26	13	»	26	10	10
GRENOBLE	26	7	»	25	10	»	20	8	17	18	5	»	17	10	4	24	9	»	28	12	8
MARSEILLE	25	6	»	22	13	»	22	12	P	20	5	»	21	11	P	24	13	»	23	15	2
NICE	22	15	»	21	11	»	20	11	P	21	11	»	19	11	»	20	14	»	18	16	P
AJACCIO	21	7	»	21	7	»	20	12	»	20	8	»	19	11	»	20	10	»	21	10	»
....	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»

Directeur de la publication : E. DE GRULLY, **Ingénieur agricole.**